

IN RICORDO DEL PROF. CARLO RAFFAELE LERICI

Nato nel dicembre del 1938 a Milano, Carlo Lericì è cresciuto a Firenze per poi laurearsi in Chimica Industriale all'Università di Bologna. Da volontario egli inizia a frequentare l'Istituto di Industrie Agrarie dell'Ateneo bolognese, intraprendendo con entusiasmo una attività di ricerca volta alla caratterizzazione strumentale con mezzi non convenzionali i parametri qualitativi degli alimenti, uscendo dai canoni tradizionali delle ricerche in atto nel campo delle industrie agrarie fino allora confinati nelle logiche di filiera relative ai settori lattiero-caseario, oleicolo ed



enologico. Fin dal principio della sua attività, promossa e inizialmente guidata dal Prof. Umberto Pallotta, Carlo Lericì dimostra una forte tendenza al disegno di una nuova e più ampia visione delle necessità scientifiche e tecnologiche delle industrie alimentari, allora in fortissimo sviluppo, e del ruolo che la ricerca universitaria può svolgere nel supporto tecnico-scientifico e culturale di tale sviluppo.

Una tappa fondamentale nella preparazione alla realizzazione di questo suo disegno è la permanenza e l'attività presso il M.I.T. di Boston, dove lavora agli inizi degli anni '70 sotto la guida del Prof. Marcus Karel, condividendo questa esperienza con altri giovani ricercatori del nome di Theodore Labuza, James Flink, Piotr Lewicky.

Assistente ordinario alla cattedra di Industrie Agrarie a Bologna, gli viene affidato il corso di Tecnologie Alimentari nell'ambito del Corso di Laurea in Scienze agrarie e in tale contesto crea una scuola in grado di diventare in breve tempo, pur con una certa scarsità di risorse, un punto di riferimento per una disciplina "orizzontale" in grado di affrontare problematiche comuni a differenti processi di trasformazioni degli alimenti, seconda solo a quella di Milano dove è, all'epoca unico in Italia, già attivo il Corso di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari sotto la spinta del Prof. Cantarelli, con il quale Lericì avrà sempre un profondo rapporto di stima reciproca.

Nel 1979 è tra i promotori della nascita di una nuova realtà associativa, l'AITA - Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare - scaturita dalla trasformazione della Società Italiana per il Progresso delle Industrie Agrarie Alimentari (SIPIA). Lo sviluppo della associazione che, oltre ai membri accademici, annovera tra i soci anche professionisti, dirigenti e tecnici operanti nel settore alimentare consente di abbattere i limiti in cui è confinato il sapere scientifico, permettendo di conseguenza una accelerazione verso la modernizzazione del settore.

Nei primi anni '80, la attività del Prof. Lericì a Bologna si sviluppa nel contributo alla nascita di nuove entità scientifiche e didattiche come il Dipartimento di Protezione e Valorizzazione Agro-Alimentare, da una costola dell'Istituto di Industrie Agrarie, e poi del Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli Alimenti.

Dal punto di vista scientifico, conduce con spirito innovatore ricerche con forte significato applicativo nel campo della disidratazione di matrici vegetali, dell'interazione solido-vapore delle sostanze volatili negli alimenti, della trasformazione del caffè e dei prodotti ad "umidità intermedia", dirigendo unità di ricerca in progetti finalizzati CNR come quello sulla ricerca di nuove fonti proteiche e sull'incremento della produttività agricola (IPRA) e promuovendo attività di ricerca applicata attraverso convenzioni con industrie di trasformazione alimentare e di macchinari per l'industria alimentare. Sotto la sua spinta si svolgono numerose attività di ricerca sul significato del ruolo dell'acqua negli alimenti, in particolare nei confronti dei fenomeni di instabilità biologica e chimica-fisica, partecipando a gruppi di lavoro internazionali come ISOPOW e COST 90.

Dal 1985 Carlo Lericì assume la responsabilità della crescita scientifica e didattica del Corso di Laurea in Scienze delle Preparazioni Alimentari, presso l'Università di Udine, secondo nato dopo quello di Milano. L'arrivo all'ateneo udinese, in triste concomitanza con la perdita della moglie Franca, porta il Prof. Lericì a ricoprire per molti anni il ruolo, come professore ordinario di Tecnologie Alimentari e Operazioni Unitarie, di presidente del Corso di Laurea

e di ispiratore prima e poi Coordinatore della locale sede del Dottorato di Ricerca in Biotecnologia degli alimenti. Sotto la sua spinta sempre entusiastica e spiccatamente rivolta al futuro, il Corso di Laurea di Udine vede un continuo incremento di allievi e una evoluzione qualitativa degli insegnamenti impartiti che fanno sì che i laureati dell'ateneo udinese riescano, nel giro di pochi anni, a ricoprire posti di responsabilità nel mondo produttivo dell'industria alimentare, soprattutto nel nord-est. I settori della ricerca alimentare in cui gli allievi del Corso di Laurea si inseriscono e che fanno capo all'Istituto di Tecnologie Alimentari, poi trasformato in Dipartimento di Scienze degli Alimenti, producono risultati eccellenti che portano l'istituzione ad acquisire fama internazionale per quantità e qualità delle opere scientifiche pubblicate su riviste nazionali e internazionali.

Orgoglioso ma non pago dei risultati raggiunti, Carlo Lerici, pur non volendo mai assumere la carica di Direttore di Dipartimento, porta avanti negli anni '90 la sua missione di ricercatore ed educatore con la finalità precisa di migliorare continuamente la qualità della didattica e della ricerca del Dipartimento, in particolare come coordinatore di unità di ricerca del progetto CNR sulle ricerche avanzate per l'innovazione del sistema alimentare (progetto finalizzato RAISA). In questi anni le risorse a disposizione del Dipartimento raggiungono importanti traguardi che consentono la dotazione dei laboratori di ricerca di avanzate strumentazioni scientifiche. La testimonianza dell'attività di ricerca sugli alimenti svolta presso l'Università di Udine diviene una costante nei principali eventi scientifici internazionali nel campo della tecnologia e ingegneria alimentare e della scienze degli alimenti in generale.

Il Prof. Lerici in ambito RAISA promuove con visione innovativa e coraggiosa una serie di *workshop* nazionali, con pubblicazione della corrispondente serie di volumi, su tematiche che attraversano orizzontalmente le diverse tipologie di industria alimentare, dove i ricercatori - nella sua idea originale soprattutto i più giovani - potessero confrontarsi e presentare i loro primi risultati della ricerca.

Nell'ambito dell'AITA, Lerici favorisce la partecipazione degli studenti di tecnologie alimentari all'attività dell'Associazione, caldeggiando l'introduzione di agevolazioni agli studenti e di premi di laurea, affinché i giovani potessero essere incoraggiati ad una precoce integrazione con le realtà produttive, stimolando il loro interesse attivo per lo studio.

Arrivata la maturità del corso di laurea di Udine, in concorso con il passaggio al nuovo ordinamento (da "Preparazioni alimentari" a "Scienze e Tecnologie Alimentari") all'alba degli anni '90, riconoscendo il ruolo ispiratore nello sviluppo del settore e del corso a Udine, Lerici fa sì che l'Università di Udine conferisca la laurea *Honoris causa* in Scienze e Tecnologie Alimentari al Prof. Corrado Cantarelli, che emblematicamente diviene sia il principale artefice sia il primo laureato del corso di laurea con il nuovo ordine di studi.

Nel corso degli anni Lerici elabora e matura la consapevolezza dell'importanza dell'alimento come elemento centrale in un sistema integrato tra risorse primarie, ambiente, economia e sviluppo industriale e sicurezza del consumatore per una considerazione delle produzioni alimentari non solo come un fatto tecnico, ma come elemento di miglioramento della qualità di vita intesa nel suo significato sociale più intenso. Per questo si avvicinerà nel corso degli anni '90, coadiuvato da collaboratori attenti e preparati, a tematiche di ricerca che integrano alimenti e promozione della salute che porteranno alla pubblicazione di numerosi contributi in tal senso. Altre tematiche di ricerca che lo porteranno a redigere significative pubblicazioni scientifiche saranno lo studio sul significato delle reazioni di imbrunimento (enzimatico e non) e la presenza dell'etanolo negli alimenti sulla stabilità di prodotti trasformati.

Ma la larga visuale di Carlo Lerici lo spinge ad occuparsi con energia di alcuni progetti internazionali sia prettamente di ricerca sia complementari a questa, nell'ottica di favorire l'impatto della conoscenza scientifica sul tessuto sociale.

Accetta così la direzione di un progetto di miglioramento e ammodernamento delle produzioni alimentari in Cina nell'ambito dei *World Laboratories* ideati dal Prof. Antonino Zichichi, nell'ambito dei quali parteciperà ogni anno ai Seminari di Erice.

Con il medesimo spirito, di ricercatore attento all'utilità sociale del ruolo, Lericì prende le redini a livello nazionale del progetto europeo Flair Flow Europe. Sotto la sua direzione viene costruita una efficiente rete di comunicazione per la divulgazione delle tematiche e dei risultati dei progetti di ricerca promossi dalla UE, che diventa una continua fonte di stimolo all'innovazione e all'approfondimento tecnico-scientifico per ricercatori e soprattutto per le aziende del comparto alimentare.

A fronte dei notevoli impegni nell'ambito della ricerca a Udine e a Bologna, dove continua l'operato di alcuni suoi collaboratori, Lericì conduce una evoluzione continua della qualità dell'insegnamento, dimostrando ed incitando i colleghi ed allievi ad avere sempre una grande attenzione e disponibilità nei confronti degli studenti, della cui centralità nell'ambito accademico è uno instancabile sostenitore

Sotto il suo impulso, la figura del Tecnologo alimentare proveniente dall'Ateneo di Udine si distingue come attore non solo di un processo tecnologico-industriale ma dell'intero sistema integrato in cui l'azienda alimentare, in particolare quella di piccole e medie dimensioni, si inserisce.

Negli ultimi anni, come delegato del Rettore alla ricerca, svolge il ruolo con assiduità e impegno davvero inusuale, portando anche all'interno del settore amministrativo dell'Università di Udine quella ventata di fermento intellettuale e di innovatività che è propria del mondo della ricerca e soprattutto di quella universitaria, che gode dello stimolo continuo del confronto con le giovani generazioni. Anche per questa sua volontà di confronto con i giovani, Carlo Lericì continua ad arricchire di giovani la sua "scuola di ricerca", che godranno della stima di colleghi e docenti in diverse Università italiane dove saranno chiamati a rivestire i ruoli di ricercatori e docenti.

Nel 1999 svolge per nomina l'incarico di pro-Rettore vicario dell'Università di Udine, affrontando questa investitura con serietà e assieme con passione, vivendo tale ruolo come una opportunità per continuare ad accrescere esperienza in settori anche distanti dal mondo accademico inteso come luogo superiore di didattica e di ricerca scientifica, ma non mancando mai l'occasione per avanzare la sua spinta nei confronti dei giovani e delle fasce più attive dell'Università.

Nel giugno 1999 l'attività didattica e di ricerca di Carlo Lericì viene premiata dalla Provincia dell'Aquila, in collaborazione con l'Università di Teramo, con il conferimento del prestigioso Premio Scanno, giunto alla XXVII edizione e arricchito dal 1998 delle sezioni Alimentazione e Innovazione Tecnologica.

Dall'autunno 1999, Carlo Lericì inizia a corrispondere l'ultimo tributo alla sua volontà mai doma di essere protagonista, corretto ed imparziale, della vita accademica nazionale nel settore disciplinare di appartenenza; la notte tra l'8 e il 9 marzo 2000, poche ore dopo la definitiva chiusura degli atti di questa ultima fatica, arriverà il malore che interromperà bruscamente la sua opera di entusiasta ed orgoglioso innovatore della vita accademica e scientifica italiana nel settore delle tecnologie alimentari, lasciando sgomento e incredulità tra i famigliari, gli amatissimi nipoti, i collaboratori, gli allievi, gli amici.

(Marco Dalla Rosa)